



ABENDESSEN

Samstag, 26. September 2026

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Baby Shrimps Cocktail mit Avocado und Toast

Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Tomatencremesuppe mit Ciabatta Crostini

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Dill Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelbällchen

Masala Truthahn-Geschnetzeltes

mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

DESSERTS

Weißer Schokoladen Brownie, Himbeeren, Zimt-Chantilly

Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Getrocknetes Tomaten Pesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Baby Shrimps Cocktail mit Avocado und Toast

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Dill Kartoffeln

Weißer Schokoladen Brownie, Himbeeren, Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Tomatencremesuppe mit Ciabatta Crostini

Auberginen-Moussaka

Schwarzwälder Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pouilly Fumé

Domaine Chatelain

Loire / Frankreich

0,75 l 35,70 €

2023 Château Beaujolais Villages AOC

Laboure Roi

Burgund / Frankreich

0,75 l 35,90 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“